

Q 26

食器のセット前にしておくことは？

A

残さいなどの前処理をおすすめします。

大きな残さいは取り除いてからセットしてください。残さいフィルターのお手入れがラクになります。魚の骨や、つまようじなどは残さいフィルターやヒーター部分に引っかかりやすく、ニオイや焦げの原因となります。

また、七味・ごま・ふりかけなどの細かく軽い汚れは、残さいフィルターに溜まらずに、水流で浮遊しやすいので、あらかじめつけおきの水にくぐらせて洗い流してください。

また、残さいフィルターのセットを忘れないようにご注意ください。



Q 27

なぜ、箸は下向き、スプーン・フォークは上向きにセットするのですか？

A

重さと形状に合わせて、きれいに洗い上げるための工夫です。

箸は軽いので、上向きにセットすると噴射の水流によって小物入れの中で動いてしまい、汚れが落ちません。箸の先を下にすることで、固定されてきれいに洗い上がります。一方、重さのあるスプーンやフォーク等は汚れた部分を下にセットすると、重なってしまい、汚れに水流が当たりません。上向きにセットすると、適当にばらけるため、水流が当たり汚れが取れます。



Q 28

お碗などが人数分セットできないのですが？

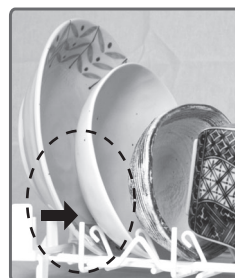
A

標準食器※を基準に、人数分のセットができるようにカゴは設計されています。

ピンを1つ飛ばしで、隙間をあけてセットしていませんか？

ピンは連続してセットしても、ノズルからの噴射がまんべんなく当たるように設計されています。間隔をあけずに連続してピンにセットしてください。

※「標準食器」とは、日本電機工業会「電気食器洗い機用食器に関する自主基準（2009年9月17日改正）」に基づいています。



■近接しているように見えてカゴの下から見れば食器の間に隙間があることがわかります。

Q
29

セットの際に注意すべきことは？

A

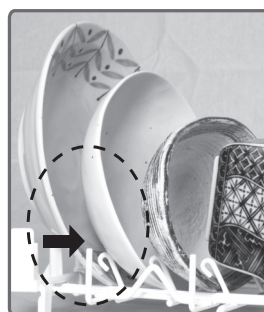
洗浄の基本として、噴射が汚れに当たるようにセットしてください。

ご 注 意

重ならないように。

食器どうしが接触していると、洗い上がりが悪くなりますので、無理なセットをしないでください。(図A)

食器カゴは、ピンに沿って食器などをセットすると自然とすき間が空き、下からの洗浄水の噴射が当たるように設計されています。(図B)



(図A)

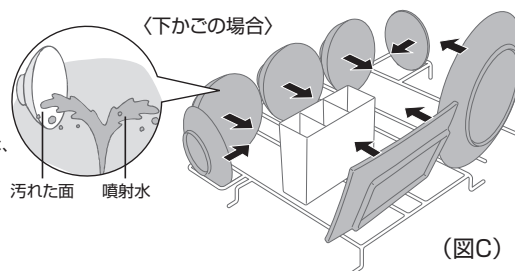


(図B)

汚れた面を内向きに。

庫内底面の中央にある洗浄ノズルからの噴射が当たるよう、汚れた面を内向きに入れてください。(図C)

●比較的に汚れの多いものは、下カゴに入れましょう。



(図C)

下向きに。

茶碗や鉢類は、噴射水がよく当たるようになめ下向きに。コップや湯のみは上カゴに下向きにセットします。上向きにすると、汚れが落ちません。底にくぼみのある食器は少し傾けて置くと、糸底に水がたまるのを緩和できます。(図D)

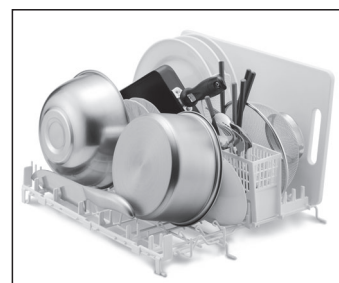


(図D)

包丁は刃先を下向きに、包丁セット部に。

包丁のセット位置が決められている機種は、刃を下向きにして包丁入れにセットしてください。(刃の厚み5 mm以下、材質ステンレス製のもの)

包丁のセット位置が決められていない機種は、包丁の刃で食器カゴの樹脂被膜を傷つけないように注意してセットください。(図E)



(図E)

取扱説明書「食器を入れる」の項をご参照ください。

※各シリーズの「食器セットのポイント」の動画は、右の3次元コード「取説TV」でご覧になれます。

◎通信料はお客様のご負担となります。機種によりご利用にならない場合があります。

「取説TV」
はこちら→



Q
30

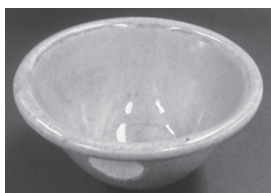
ピンにうまくセットできない食器はどうすればいいのですか？

A

日常、ご家庭で使用される食器類には和・洋・中と多彩な種類があり、その中でも厚みのあるものや形状によって、うまくセットができないものもあります。

以下の例を参考に、別の場所にセットしてください。（※ピンの形状は機種によって異なります。）

厚みのある碗や鉢類（厚さ7～8mm前後）

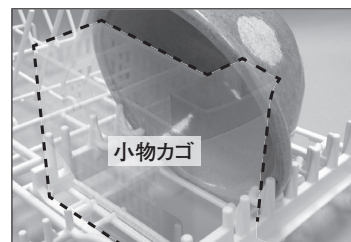


●見るからに肉厚



●フチに「返し」も…

下カゴのピンにはうまくかかりません。また、セットできたとしても噴射で転倒してしまい、洗浄できないこともあります。



小物カゴ

小物入れの右横にセットするか、上カゴに伏せてセットしてください。

グラタン皿や鉢類など、フチに返しがある食器



●肉厚のグラタン皿



●フチに「返し」が…

返しの大きさによっては下カゴのピンにはうまくかかりません。



大皿用のピンにセットしてください。

口の開きが大きい鉢類

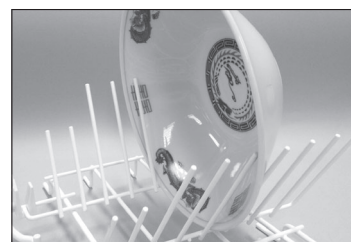


●浅めのラーメン鉢



●口が大きくフチが鋭角

フチが鋭角のため、ピンでしっかりとホールドできない場合があります。



大皿用のピンにセットしてください。

フチが鋭角になっている鉢類や皿類

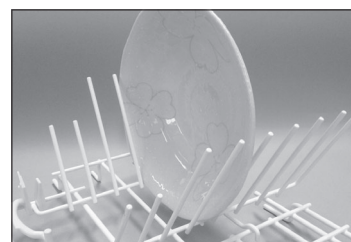


●開きの大きい薄手の鉢



●横から見るとフチが鋭角

フチが鋭角のため、ピンでしっかりとホールドできない場合があります。



大皿用のピンにセットしてください。

〈写真はイメージです〉

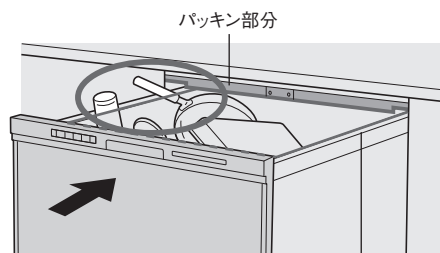
Q 31-1

セットの不備が原因で起こるトラブルとは？

A タンクのふちから出るような無理なセットをしないでください。
ドアが引き出せなくなったり、本体・食器類の破損や水漏れの原因になります。

上カゴや食器類の上にまな板をセットしないでください。
食器などがタンクのふちからはみ出したり、本体上部の樹脂部分に
当たる状態で、絶対にドアを押し込まないでください。

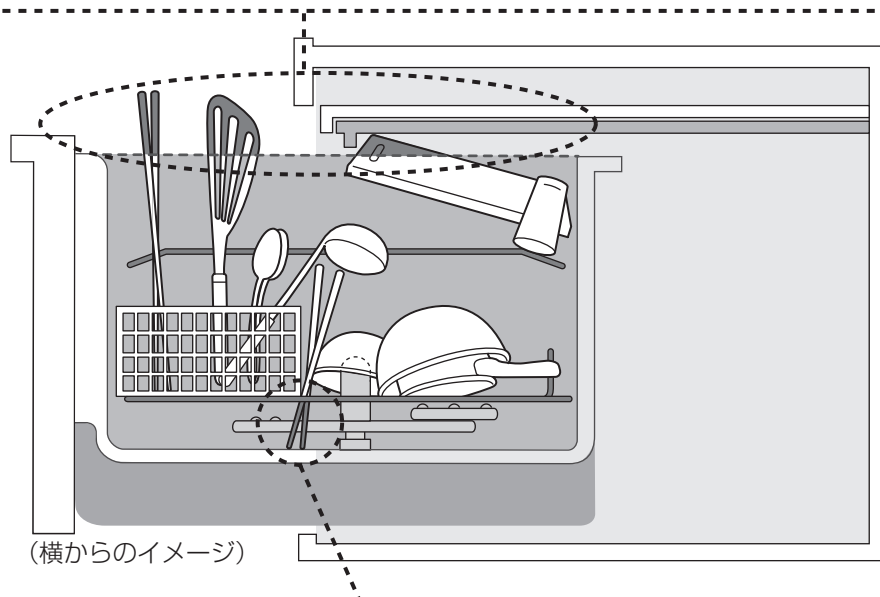
- ドアが引き出せなくなります。
- 本体・食器類の破損・変形の原因となります。
- 蒸気漏れや水漏れの原因になります。



パッキン部分

タンクのふち

※ドアが引き出せなくなったときは、無理に開けようとしないで販売店にご連絡ください。



(横からのイメージ)

A 小さくて軽いものは、水圧で飛ばされる恐れがありますので食洗機には入れないでください。

樹脂の保存容器など小物入れに入らないものは、セットした上からザルをかぶせるなどしてください。

※小物類専用「ちょこっとホルダー」搭載機種もあります。

- 水圧で横向き、上向きになると汚れがきれいに落ちません。
- 水圧で飛ばされた際に、他の食器を傷つける場合があります。
- 落下してヒーターに接触すると、焼け・焦げやニオイ・発煙、故障の原因となります。

A カゴの底から下にはみ出さないように注意してください。ノズルの回転を妨げる原因となり、洗浄が充分に行えません。

箸などは、カゴの下からはみ出さないようにしてください。噴射で飛ばされないよう小物入れに確実にセットしてください。

- ノズルの回転を止めてしまい、噴射が決まった場所にしか当たらず正しい洗浄が行えません。また、残った汚れや洗剤がそのまま乾燥されてこびりついてしまいます。

Q 31-2

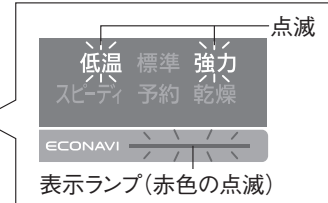
セットの不備が原因で起こるトラブルとは？

☆万が一、タンクから出るような無理なセットをした場合…。

センサーが異常を検知し、「ピピッ」と鳴って、ランプが点滅し、運転が停止している。
(大きな食器が上部の中ふたに当り、中ふたが完全に閉まらず水漏れしている場合が考えられます。)

NP-45KD9AP/MD9WP NP-45MD9SP	表示部に「H」と「21」が交互に表示
NP-45KD9A/KD9W/KS9W NP-45MD9/MS9シリーズ	表示ランプが「赤色点滅」+「低温」と「強力」が点滅
NP-45VD9S/VS9S NP-45RD9/RS9シリーズ	「低温」と「強力」が点滅
NP-60MS8シリーズ NP-45MC6T	表示ランプが「赤色点滅」+「節電」と「強力」が点滅

【45K9/M9シリーズの場合】



解決方法

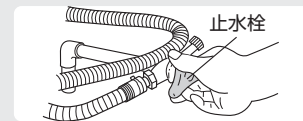
止水栓が家屋の水道の元栓を閉めてください。

水漏れの恐れがあるため、至急設置された販売店にご連絡ください。

※止水栓は、収納キャビネットの奥または下部にあります。

ブレーカーは切らないでください。

※水漏れ時はポンプが稼働し、強制的に排水が行われるため。



製品テストは、セットできるサイズ範囲内の食器や調理器具を標準点数を
セットし、使用する水の重さを加えた場合を想定して行っています。
人が乗るなど過度の重量をかけないようにご注意ください。



ご注意

万が一、ヒーター部に樹脂製の食器等が落下して溶けた場合は、メンテナンスの必要があります。サービスセンターに依頼してください。(有償)

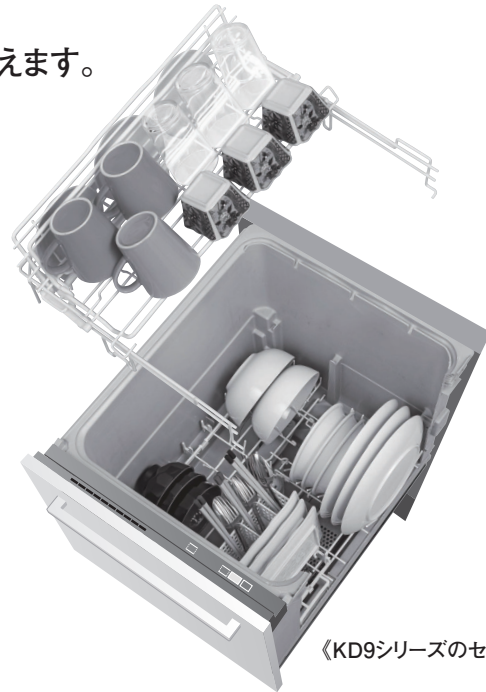
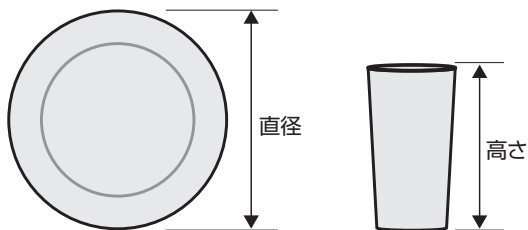
Q
32

洗える食器の点数と最大寸法は？

A

各機種、以下の寸法範囲内の食器が洗えます。

●ガラス類の寸法は、上棚で洗浄できる寸法です。



《KD9シリーズのセットイメージ》

■各機種の洗える食器の最大寸法

タイプ	機種名	グラス(高さ)	お皿(直径)
ディープ (約6人分／48点)	NP-45KD9AP/KD9A/KD9W	14.5 cm	27 cm以下：6枚 (30 cm以下なら3枚※1)
	NP-45MD9WP/MD9SP		
	NP-45MD9W/MD9S		
ディープ (約6人分／44点)	NP-45VD9S	15 cm	24 cm以下：5枚※2
	NP-45MC6T		
	NP-45RD9シリーズ		
ミドル (約5人分／40点)	NP-45KS9W	11 cm	24 cm※3
	NP-45MS9シリーズ		
	NP-45VS9S		
	NP-45RS9シリーズ		
ワイド	NP-60MS8シリーズ	11 cm	24 cm※4

※1 1枚おきにセットし、奥側に小皿をセットしない場合

※2 奥側に小皿を入れない場合は25 cmまで

※3 27 cm以下なら3枚まで（1枚おきにセットし、奥側に小皿をセットしない場合）

※4 25 cm以下なら7枚まで（奥側に小皿をセットしない場合）

■各機種の洗える食器点数の目安

タイプ	機種名	容量	大皿	中鉢	小皿	茶碗	汁椀	コップ	湯呑み	合計
ディープ	NP-45KD9AP/KD9A/KD9W	約6人分	6	6	12	6	6	6	6	48点
	NP-45MD9WP/MD9SP									
	NP-45MD9W/MD9S									
	NP-45VD9S									
	NP-45RD9シリーズ		6	6	8	6	6	6	6	44点
ミドル	NP-45MC6T	約5人分								
	NP-45KS9W									
	NP-45MS9シリーズ		5	5	8	5	5	6	6	40点
	NP-45VS9S									
ワイド	NP-45RS9シリーズ	約7人分								
	NP-60MS8シリーズ		7	7	10	7	7	6	6	50点

Q
33

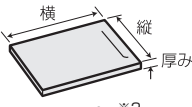
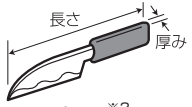
洗える調理器具の最大寸法と材質は？



以下の範囲内の寸法・材質のものが洗えます。

※調理器具の大きさは目安です。

ここに記載している調理器具でも、食器の大きさ、形状によってはセットできない場合があります。

タイプ	機種名	 茶碗・汁椀・どんぶり鉢	 まな板※2	 包丁※3
ディープ (約6人分/48点)	NP-45KD9AP/KD9A/KD9W	上カゴがある場合 直径12 cm以下 (直径27 cm以下※1) × 上カゴがある場合 直径12 cm以下 (直径24 cm以下※1)	縦22 cm以下 × 横41 cm以下 × 厚み1.5 cm以下	長さ35 cm以下 刃渡り23 cm以下 厚み5 mm以下
	NP-45MD9WP/MD9SP			長さ30 cm以下、厚み5 mm以下 刃の厚み5 mm以下
	NP-45MD9W/MD9S			
ディープ (約6人分/44点)	NP-45VD9S			長さ35 cm以下 刃渡り23 cm以下 厚み5 mm以下
	NP-45RD9シリーズ			
	NP-45MC6T			
ミドル (約5人分/40点)	NP-45KS9W			長さ30 cm以下、厚み5 mm以下
	NP-45MS9シリーズ			
	NP-45VS9S			
ワイド	NP-45RS9シリーズ			刃の厚み5 mm以下
	NP-60MS8シリーズ			

※1)上カゴを外した場合 ※2)耐熱温度80℃以上のプラスチック製 ※3)ステンレス製

知っつく！周辺情報

家庭用調理器具の一般的な規格サイズ

いずれも、さまざまな種類・大きさのものが売られていますが、家庭で使われている標準的なものを挙げてみました。

■鍋 編

※国内外数社の鍋のサイズを参考にしています。

種類	サイズ(直径)	用途など
片手鍋(ミルクパン)	12 cm・14 cm	ミルクを温めたり、ゆで卵やタレ作りなどに適したかなり小さなサイズの鍋
片手鍋(ソースパン)	14 cm(1～2人用)・16 cm(2～3人用)・18 cm(3～4人用)	みそ汁やゆで物、煮物など用途が広く、何かと重宝な鍋
両手鍋(ソースポット)	18 cm(2～4人用)・20 cm(3～5人用)・22 cm(4～6人用)・24 cm(5～7人用)	おでん、カレー、シチューなどの煮物にも便利

■フライパン編

※国内外数社の鍋のサイズを参考にしています。

種類	サイズ(直径)	用途など
目玉焼き用フライパン	14 cm 16 cm	目玉焼きやお弁当のおかずなどに
フライパン	18 cm 20 cm 22 cm 24 cm 26 cm 28 cm	22 cm～26 cmのものが一般的

■まな板編

種類	サイズ(長さ×幅×厚さ)
特大	25 cm×44 cm×1.5 cm
大	23 cm×41 cm×1.5 cm
小	21 cm×37 cm×1.5 cm

※住友ベークライト(株)のプラスチックまな板角形一般用のサイズ。メーカーによって若干の違いがあります。